



Según los datos del Panel de cuantificación, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

El desperdicio alimentario en los hogares españoles aumentó un 8,9% en 2018

- Del volumen total de alimentos desechados, 1.127 millones de kg/l. corresponden a productos sin utilizar y 212 millones a alimentos cocinados
- Quienes desperdician productos sin utilizar son principalmente hogares familiares de hasta 49 años, con niños menores de 6 años o parejas sin hijos

19 de junio de 2019. Según los datos recogidos en el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, los hogares españoles desperdiciaron entre enero y diciembre de 2018 un total de 1.339 millones de kg/l. de alimentos y bebidas, lo que supone un incremento del 8,9% con respecto al año anterior, es decir, 109 millones de kg/l más.

La tasa total de desperdicio, es decir, la proporción aproximada entre los alimentos desechados y el total de alimentos comprados, se sitúa en un 4,6% lo que supone un aumento del 0,3% respecto a 2017.

El aumento del desperdicio alimentario en los hogares se ha producido fundamentalmente por el repunte experimentado durante la primavera-verano de 2018 (10,5% de incremento), caracterizado por las altas temperaturas.

Del volumen total de alimentos desechados, 1.127 millones de kg/l. corresponden a productos sin utilizar y 212 millones a alimentos cocinados (recetas). Como puede observarse, la parte de recetas tan solo representa el 15,8% del volumen del desperdicio.

Entre los productos sin utilizar que más se desperdician se encuentran las frutas y hortalizas y las verduras, con un 46% del volumen de productos sin utilizar, seguido de los derivados lácteos (13%). Por el contrario, se han registrado disminuciones del desperdicio en el caso del pan (5%) y del pescado (2,3%).

Nota de prensa





Por lo que respecta a alimentos cocinados, los platos basados en legumbres, sopas, cremas y purés, y los platos con base de carne y con base de arroz son las recetas que más terminan en el cubo de la basura. Los desperdicios más significativos en este apartado son las lentejas, ensalada verde y tortilla de patata.

Asimismo, 8 de cada 10 hogares reconocen tirar alimentos y bebidas a la basura. En este ámbito, el 81,5% de los hogares tira productos tal y como los compraron, sin haber sufrido ningún tipo de elaboración. Quienes desperdician productos sin utilizar son principalmente hogares familiares de hasta 49 años, con niños menores de 6 años o parejas sin hijos.

Por zonas geográficas, Andalucía es la región que más volumen de productos sin utilizar desperdicia, seguida del Levante, el área metropolitana de Madrid, noreste peninsular (Cataluña y Aragón), noroeste y centro peninsular, y Barcelona metropolitana.

Andalucía es también la región que más volumen de alimentos elaborados desperdicia, tras la que se sitúa el área metropolitana madrileña, noroeste peninsular, Levante, norte-centro, noreste peninsular y Barcelona metropolitana.

El panel de cuantificación del MAPA proporciona información detallada de las cantidades de alimentos desperdiciados en los hogares españoles. Es un instrumento informativo para concienciar sobre la compra responsable de alimentos y promover un consumo ajustado a las necesidades alimentarias. El desperdicio alimentario es una preocupación internacional. Reducirlo es uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU.

Se puede consultar el panel de cuantificación del desperdicio alimentario en el siguiente enlace:

<http://www.menosdesperdicio.es/definiciones-cifras/panel-de-cuantificaci%C3%B3n-del-desperdicio-alimentario-en-los-hogares-esp%C3%B1oles>

